

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

(Para solicitar fotocopia de cualquier trabajo de esta sección, cítese el número y el año)

ANALISIS

N.º 146. Aspectos teóricos sobre la resolución de especies moleculares lipídicas que contienen ácidos grasos insaturados en cromatografía líquida de alta eficacia en fase inversa. (J).— K. Takahashi y T. Hirano.—Yukagaku **40** (1991) 300-305.

N.º 147. Estudios colaborativos sobre el análisis de lecitina por el método oficial JOCS. (J).— S. Satoh et al.—Yukagaku **40** (1991) 221-228.

N.º 148. Análisis de tensioactivos en agua, suelos y lodos. (D).— W. Huber.—Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 106-110.

N.º 149. Análisis de carotenoides y retinoides: una revisión. (E).—E.—S. Tee y Ch.—L. Lim.—Food Chem. **41** (1991) 147-193.

N.º 150. Análisis de triglicéridos de granos de cacao de diferentes orígenes geográficos. (E).— B. Hernández et al.—Food Chem. **41** (1991) 269-276.

MATERIAS GRASAS

N.º 151. Ácidos grasos no-volátiles de animales salvajes. (I).—C. Cantoni y C. Ciani.— Ind. Aliment. **30** (1991) 257-259.

N.º 152. Efecto del procesado de aceites y grasas sobre el metabolismo del colesterol. II.— Efecto del aceite de palma interesterificado. (J).— Ch. Murakami et al.—Yukagaku **40** (1991) 114-120.

N.º 153. Composición en ácidos grasos de cápsulas de aceite de pescado. (D).— A. N. Sagredos.—Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 184-191.

N.º 154. Identificación multivariada de triglicéridos de aceites naturales. (E).— P. Kaufmann y B. G. Herslöf.—Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 179-183.

N.º 155. Influencia de diglicéridos sobre el comportamiento de fase de grasas comestibles. (D).— S. Wähnelt et al.—Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 117-121.

N.º 156. Estabilidad térmica de mezclas de aceite de sésamo/soja. (E).—G.—Ch. Yen.—Food Chem. **41** (1991) 355-360.

N.º 157. Aspectos de seguridad de aceites y grasas de fritura. (E).— W. L. Clark y G. W. Serbia.—Food Technol. **45** (2) (1991) 84-86, 88-89, 94.

N.º 158. Métodos para cambios de medida en aceites de fritura. (E).— P. J. White.—Food Technol. **45** (2) (1991) 75-76, 77-80.

N.º 159. Regulación de aceites y grasas de fritura. (E).— D. Firestone et al.—Food Technol. **45** (2) (1991) 90-94.

N.º 160. Desarrollo de las grasas de fritura. (E).— R. A. Carr.—Food Technol. **45** (2) (1991) 95-96.

PROTEINAS

N.º 161. Retención de agua y solubilidad de proteínas de soja y de germen de maíz en un sistema modelo. (E).— C. R. Wang y J. F. Zayas.—J. Food Sci. **56** (1991) 455-458.

N.º 162. Efecto de los aniones sobre la desamidación de proteína de soja. (E).— F. F. Shih.—J. Food Sci. **56** (1991) 452-454.

N.º 163. Cloruro de litio como extractante preferido de proteínas de músculo de pescado. (E).— S. D. Kelleher y H. O. Hultin.—J. Food Sci. **56** (1991) 315-317.

N.º 164. Características bioquímicas y nutricionales de fuentes de proteínas no convencionales. (E).— J. R. Kanwar et al.—J. Sci. Food Agric. **55** (1991) 141-151.

N.º 165. Variabilidad genética y medio ambiental en proteína, aceite y composición en ácidos grasos en altramuz blanco alto en alcaloide ("Lupinus albus"). (E).— M. D. Jiménez et al.—J. Sci. Food Agric. **55** (1991) 27-35.

N.º 166. Evaluación toxicológica de productos proteínicos de semilla de colza por medio de un test

de estimulación tiroideo. (E).— J. Kroll y H. Przybilski.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 228-231.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 167.— “*Curupira tefeensis*” II: Existencia de ácidos grasos acetilénicos. (E).— V. Spitzer et al.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 169-174.

N.º 168.— Análisis del rendimiento fisiológico del girasol (“*Helianthus annuus*” L.) Parte II: Factores climáticos. (D).— G. Pasda y W. Diepenbrock.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 155-168.

N.º 169.— Composición y contenido en carotenoides de vegetales y frutos de Malasia por métodos AOAC y HPLC. (E).— E.-S. Tee y Ch.-L. Lim.— *Food Chem.* **41** (1991) 309-339.

N.º 170.— Formación de hidroperóxidos en semillas de soja durante su almacenamiento.— P. K. Clark y H. E. Snyder.— *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 346-347.

TECNOLOGIA

N.º 171.— Innovaciones tecnológicas en la industria de alimentos. (I).— V. Spada Di Nauta.— *Ind. Aliment.* **30** (1991) 260-265.

N.º 172.— Características de los sistemas de desodorización De Smet. (E).— A. Athanassiadis.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 144-150.

N.º 173.— Extracción de aceites de aceitunas por doble procesado. Nota I: Resultados obtenidos por combinación de los sistemas de presión y centrifugación. (I).— L. Di Giovacchino.— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 83-90.

N.º 174.— Extracción de aceite de aceitunas por los sistemas de presión, centrifugación y percolación: Efectos de las técnicas operativas sobre el rendimiento en aceite. Parte I. (I).— L. Di Giovacchino.— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 195-201.

N.º 175.— Interesterificación catalizada por lipasa de triglicéridos en un proceso libre de solvente II: Parámetros de ingeniería para la aplicación de un proceso continuo. (D).— T. Luck y W. Bauer.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 197-203.

N.º 176.— Hidrogenación de aceite de soja oxidado. (E).— J. E. Covey y P. J. Wan.— *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 337-338.

N.º 177.— El uso de enzimas en la extracción de aceite de oliva en Italia: resultados y perspectivas. (F).— L. Di Giovacchino.— *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 85-94.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 178.— Eliminación de ácidos grasos mediante soluciones de dodecil sulfonato sódico.— Mecanismo de solubilización por eliminación. (J).— T. Kawase et al.— *Yukagaku* **40** (1991) 126-132.

N.º 179.— Efecto de la película superficial sobre el control de la evaporación de solvente en un sistema etanol/tensioactivo/agua. (J).— K. Yoshioka et al.— *Yukagaku* **40** (1991) 206-209.

N.º 180.— Sulfobetainas. Parte 1. (D).— R. Ohme et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 180-185.

N.º 181.— Separación de espuma. Parte II. (E).— K. Shakir et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 195-199.

N.º 182.— Investigación de detergentes heterogéneos. (D).— H. Ertl y H. Krüssmann.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 186-189.

N.º 183.— Biodegradación de tensioactivos en agua de mar. (E).— J. M. Quiroga y D. Sales.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 200-203.

N.º 184.— Estructura y reología en sistemas tensioactivos. (E).— J. Muñoz et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 204-207.

N.º 185.— Interacción entre tensioactivos aniónicos y gelatina. (E).— J. P. Arora et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 215-218.

N.º 186.— Fases cristalinas líquidas liotropicas. (D).— L. Möhle et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 163-166.

N.º 187.— Detergentes líquidos. (E).— J. C. van de Pas.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 158-162.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 188.— Eliminación por adsorción de azufre de aceite de canola. (E).— F. Cho-Ah-Ying y J. M. de Man.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 132-135.

N.º 189.— Toxicología de radicales libres y antioxidantes con consideraciones específicas a la vitamina E. (D).— H. Kappus.— *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 128-131.

N.º 190.— Soluciones para la contaminación producida por la industria alimentaria. (Es).— G. Martínez de Basarán.— *Aliment. Equipos Tecnol.* **10** (1991) 121-124.

N.º 191.— Soluciones biológicas a la problemática de las aguas residuales en la industria química y agroalimentaria. (Es).— J. Mosquera Arias.— *Aliment. Equipos Tecnol.* **10** (1991) 106-116.

N.º 192.- Presencia de triolometanos en aceites de oliva virgen. (I).-A. Vodret.-Riv. Ital. Sostanze Grasse 68 (1991) 91-94.

VARIOS

N.º 193.- Estudios sobre la mejora del efecto antioxidante de tocoferoles. XXII. Efecto sinérgico del cafeato de butilo. (J).-M. Aoyama et al.-Yukagaku 40 (1991) 202-205.

N.º 194.- Ácido fítico como antioxidante en alimentos. (E).-K. L. Empson et al.-J. Food Sci. 56 (1991) 560-563.

N.º 195.- Influencia de la composición de ácidos

grasos en aceites sobre la descomposición térmica de tocoferoles. (J).-G. Kafimoto et al.-Yukagaku 40 (1991) 196-201.

N.º 196.- Deterioración de grasas, aceites y perfumes por pigmentos y su prevención. (J).-H. Fukui. Yukagaku 40 (1991) 188-195.

N.º 197.- Síntesis y comportamiento físico-químico de lecitinas con cadenas de ácidos grasos ramificadas (D).- P. Nuhn et al.- Fett Wiss. Technol. 93 (1991) 150-152.

N.º 198.- Aplicación de ondas ultrasónicas al control de calidad durante el manufacturado de productos que contienen grasa. (E).- J. M. P. Wokke y T. van der Wal.- Fett Wiss. Technol. 93 (1991) 137-141.

Patentes

Registradas en el extranjero.

Extracción supercrítica de sustancias de origen animal.- Anglo-Medical Corporation.- Patente Mundial (1987).- N.º 8702697.

Calidad superior de cera de carnauba.- Noda Wax K. K. - Patente J (1990).- N.º 90279794.

Separación y purificación de los ácidos eicosa-pentaenoico, docosahexaenoico y de sus ésteres.- Harbin Patent Technology Development Corp.- Patente China (1990).- N.º 1040361.

Composición de materias grasas que contienen ascorbatos para las sopas instantáneas.- Tsukishima Shokuhin K. K.- Patente J (1990).- N.º 90268667.

Fabricación de emulsión aceite en agua rica en tocoferol natural.- Uno Shoyu K. K.- Patente J (1990).- N.º 90163197.

Composiciones aceitosas emulsificadas que contienen monoglicéridos saturados y diglicéridos insaturados, utilizadas para mejorar los alimentos a base de almidón.- Kao Corp.- Patente J (1990).- N.º 90124052.

Protección de alimentos por antioxidantes y antimicrobianos.- Taiyo Fishery Co. Ltd.- Patente J (1990).- N.º 90255068.

Ésteres de ácidos grasos en aceites alimenticios.- Atsuhi K., Tadatsugu H.- Patente J (1990).- N.º 900174633.

Procedimiento de producción de monoésteres de ácidos grasos de cadena corta alquílica.- Unilever N. V.- Patente Europa (1990).- N.º 391485.

Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra Biblioteca)

European food index.-By Hadleigh Marketing.- Hadleigh Marketing Service Limited, London, 1989.- 349 páginas.- ISBN 1-872264-00-X.

El mejor comentario puede ser la transcripción de la exposición que el propio libro hace sobre la finalidad del mismo y las áreas que abarca.

De acuerdo con ello, European Food Index debe ser considerado como un estudio de los principales grupos y fabricantes de alimentos en Europa. Basado en la exposición firma por firma, se suministra infor-

mación detallada de los perfiles de las 175 firmas más importantes dedicadas a la alimentación, prestando especial atención a aquellas que tienen como objetivo primordial la producción y envasado de alimentos, aunque también incluye un cierto número de grupos de interés destacado, cuyas actividades se relacionan con los productos lácteos y cooperativas.

Los aspectos de las diversas compañías que se exponen se refieren a: principal área de actividad, detalles de la compañía matriz, áreas de actividad